

Pekmezli Cevizli Katmer Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfa usulü pekmezli cevizli katmer kup, ufalanmış katmeri pekmez ve cevizle buluşturarak çıtır ve yoğun ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 adet Katmer
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kaymak

Yapılışı

- Katmeri iri parçalara kırarak cevizleri hazırlayın.
- Kaymağın kupları tabanına ince kat halinde paylaştırmak için hazırlayın.
- Katmer parçalarını kaymak üstüne gevşek yerleştirin.
- Pekmezi ince gezdirin, katmer dokusu dağılmasın.
- Cevizi servis öncesi ekleyip kupu bekletmeden sunun.

PÜF NOKTASI

Katmeri servis öncesi kırarak kup içinde çıtır kılar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupların üzerine verin, üstüne ceviz serpip kaymak ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt